

ČOKOLADNI MAFINI (Z VIŠNJAMI)

Potrebuješ:

- 20 dag vložnih višenj (lahko kakšno drugo vloženo sadje, ali pa narediš brez)
- 25 dag moko (gladka)
- 2,5 žlički pecilnega praška
- 3 žlice kakava v prahu
- 80 g nastrgane čokolade
- Ščepec soli
- 12 dag sladkorja
- 125 g stopljenega masla
- 2 jajci
- 1/4 l mleka



Postopek:

- Višnje dobro odcedimo.
- Moko, pecilni prašek, kakav, nastrgano čokolado, sol in sladkor zmešamo. Posebej umešamo maslo, jajci in mleko.
- Dodamo mešanico moko in narahlo premešamo. Umešamo višnje.
- Maso daš v modele za mafine (napolniš prib. $\frac{3}{4}$)
- Pečemo pri 180 stopinjah, 30 minut.